

Nordic Sense

Stavblender / Brugsanvisning

Hand Blender / User Manual

Stavmikser / Bruksanvisning

Stavmixer / Användarhandbok



Hand Blender

STAVBLENDER

Varenummer / Item Number: 33639

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 10

NORSK 17

SVENSKA 24



• 700 ml measuring cup
700 ml målebæger

500 ml multi chopper
500 ml multihakker

Whisk
Piskeris

STAVBLENDER

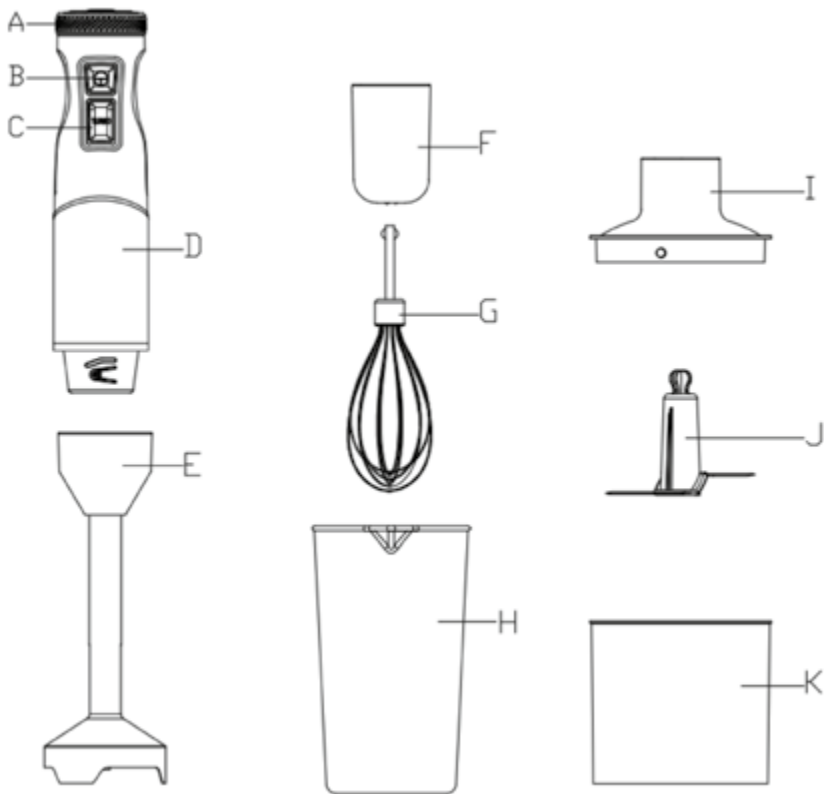
Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til senere brug.

ADVARSEL

- Kontrollér, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før apparatet sluttes til stikkontakten.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen, stikket eller andre dele er beskadiget.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den øjeblikkeligt udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller lignende kvalificerede personer, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Vær forsigtigt, når du håndterer knivdelen, tømmer skålen og rengør apparatet.
- Motorenheden må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske, og den må aldrig skylles under rindende vand. Brug kun en fugtig klud til at rengøre motorenheden. Se detaljer under 'Vedligeholdelse og rengøring'.
- Apparatet er kun beregnet til privat brug.
- Apparatet må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke farer det indebærer.
- Rør aldrig ved knivdelen, når apparatet er tilsluttet. Skærene er meget skarpe
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten, før du udskifter tilbehør eller berører bevægelige dele.
- Hvis knivdelen sidder fast, skal du tage stikket ud af stikkontakten, før du fjerner de madvarer, der blokerer knivdelen.
- Undlad at overbelaste apparatet ved at putte for meget mad i, og brug ikke apparatet i mere end 30 sekunder ad gangen.
- Der opstår potentielle farer, når apparatet ikke bruges til det tilsigtede formål.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Modelnr.	CHB-009	Rotationshastighed	15000 o/min. +/-15 %
Mærkespænding	220-240 V~	Isolering	
Mærkefrekvens	50-60 Hz	Nominel kontinuerlig arbejdstid	≤ 30 s.
Mærkeeffekt	1200-1500 W	Nominel pausetid	≥ 1 min.



A. Regulator med variabel hastighed

B. Knap til lav hastighed

C. Knap til turbohastighed

D. Motorenhed

E. Blandingspind

F. Holder til piskeris

G. Piskeris

H. Bæger

I. Koblingsenhed til hakker

J. Hakker

K. Skål

FORBEREDELSE FØR BRUG

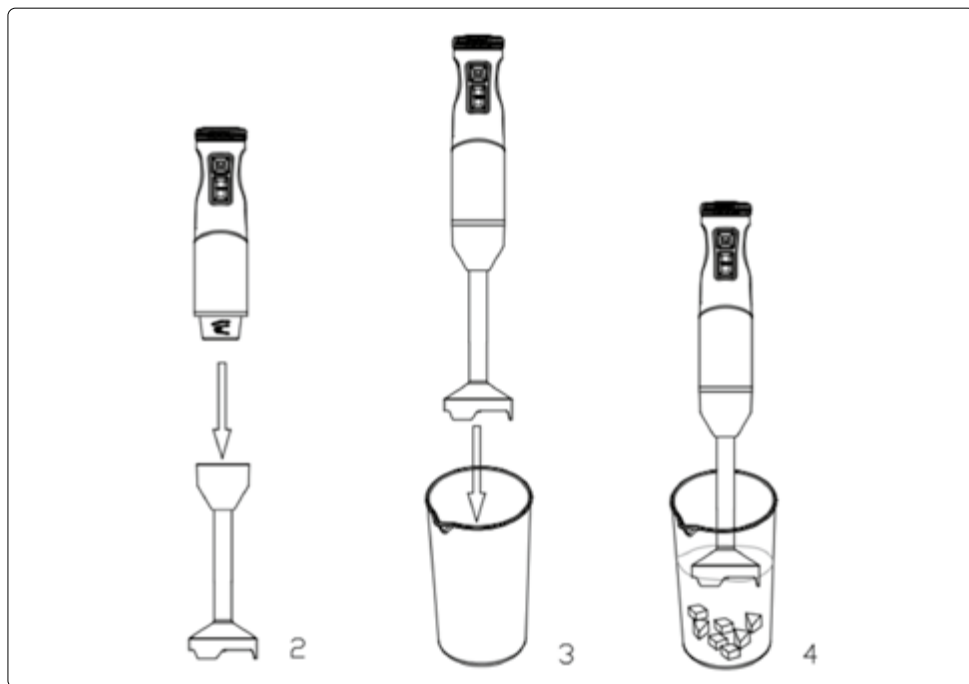
- Rengør grundigt de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, før du bruger apparatet første gang.
- Lad varme madvarer køle af, før du forarbejder dem (maks. temperatur 60 °C).
- Skær store madvarer i stykker på ca. 2 cm, før du forarbejder dem.
- Placer altid motorenheden på en plan overflade.

SÅDAN BRUGES APPARATET

Stavblender

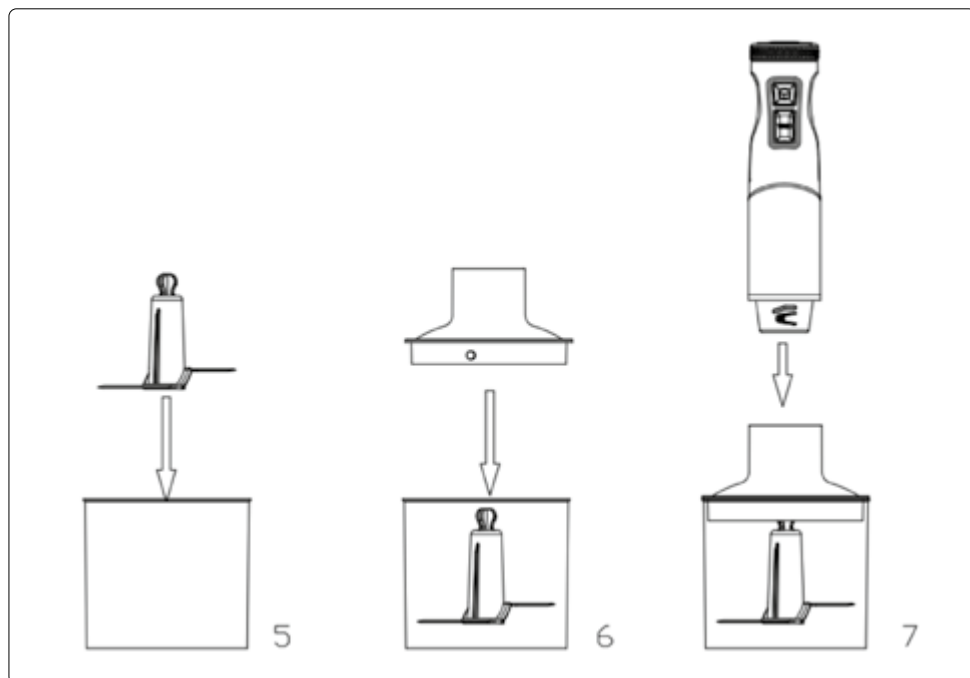
Stavblenderen er beregnet til at:

- blende væsker, f.eks. mejeriprodukter, saucer, frugtsafter, supper, mixede drikkevarer og shakes.
- purere kogte madvarer, f.eks. til at lave babymad.



1. Fastgør blenderstangen på motorenheden (fig. 2).
2. Kom madvarerne i bægeret.
3. Sæt knivskærmen helt ned i madvarerne (fig. 3).
4. Tryk på knappen til lav hastighed eller turbohastighed for at tænde apparatet (fig. 4).
5. Bevæg apparatet langsomt op og ned og rundt i cirkler for at blende madvarerne.

Hakker



1. Sæt hakkeknivenheden ned i hakkeskålen (fig. 5)
2. Kom madvarerne i hakkeskålen.
3. Sæt koblingsenheden på hakkeskålen (fig. 6).
4. Fastgør motorenheden på hakkeskålen (fig. 7).
5. Tryk på knappen til lav hastighed eller turbohastighed for at tænde apparatet.

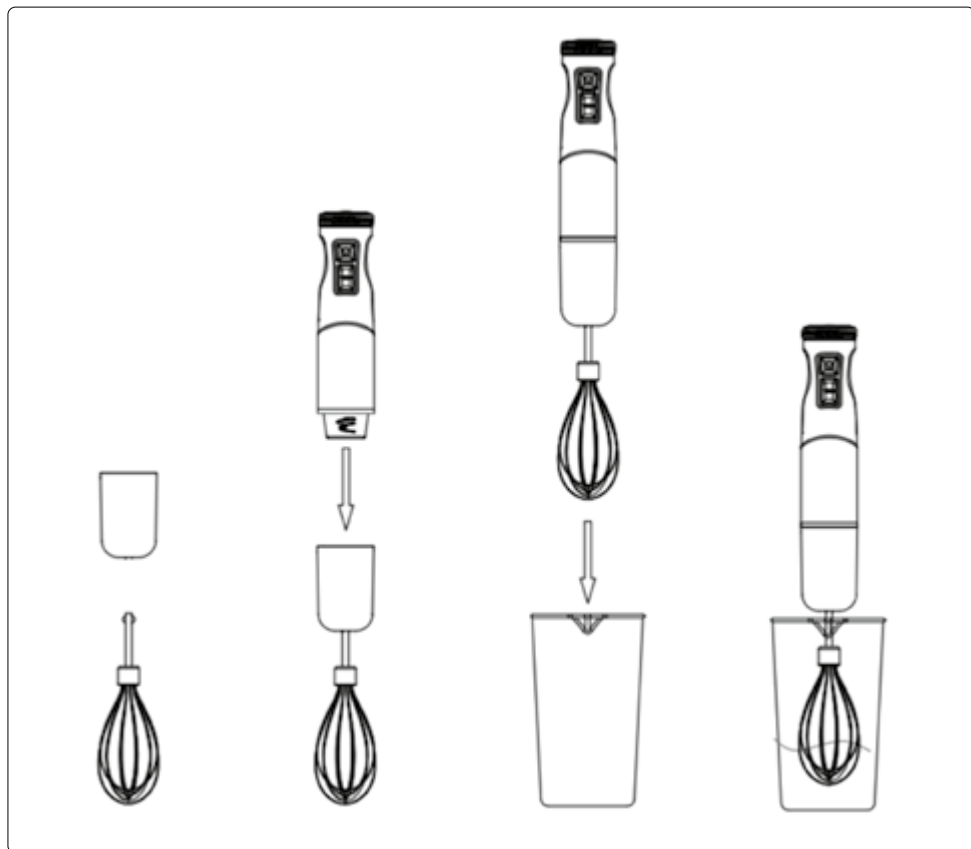
Hvis madvarerne klæber til indersiden af hakkeskålen, kan du løsne dem ved at tilsætte væske eller bruge en spatel.

Lad altid apparatet køle af efter hakning af kød.

BEMÆRK: Hakkeren er beregnet til at hakke madvarer som nødder, kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv.

BEMÆRK: Skærene er meget skarpe! Så vær meget forsigtig, når du håndterer knivenheden. Vær især forsigtig, når du fjerner knivenheden fra hakkeskålen, når du tømmer hakkeskålen og under rengøring.

Piskeris



Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, formkagedej og færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset i holderen til piskeriset, og sæt derefter motordelen ind i holderen, indtil den låser.
2. Placer piskeriset i en beholder, og tryk først derefter på kontakten for at betjene det.
3. Tag piskeriset af igen ved at trykke på knapperne og trække holderen af. Træk derefter piskeriset ud af holderen.

Sådan opnår du de bedste resultater:

- Brug en bredere skål i stedet for bægeret.
- Start på lav hastighed.
- Bevæg piskeriset ved at holde det lidt skråt.
- Pisk kun op til 400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Motorenheden og koblingsenheden til piskeriset må ikke nedsænkes i vand.

- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du rengør apparatet.
- Skil delene ad.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Rengør bægre, hakkeskålen, hakkeknivenheden og koblingsenheden til hakkeren i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Tør delene af, og stil dem væk til senere brug.

BLENDMÆNGDER OG FORARBEJDNINGSTIDER

Madvarer	Blendemængde	Tid
Frugter, grøntsager	50-100 g	25 sek.
Babymad, supper og saucer	50-200 ml	25 sek.
Tynd dej	50-250 ml	25 sek.
Shakes og mixede drikkevarer	50-500 ml	25 sek.

HAKKEMÆNGDER OG FORARBEJDNINGSTIDER

Madvarer	Hakkemængde	Tid
Kogte æg	2 stk.	4 x 1 sek.
Tørt brød	40 g	25 sek.
Mørk chokolade	100 g	20 sek.
Hvidløg	50 g	5 x 1 sek.
Løg	200 g	5 x 1 sek.
Kød og fisk	200 g	10 sek.
Urter	30 g	20 sek.
Ost	200 g	20 sek.
Nødder	100 g	25 sek.

GENBRUG OG BORTSKAFFELSE

Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr



Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne.

WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.

Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk



HAND BLENDER

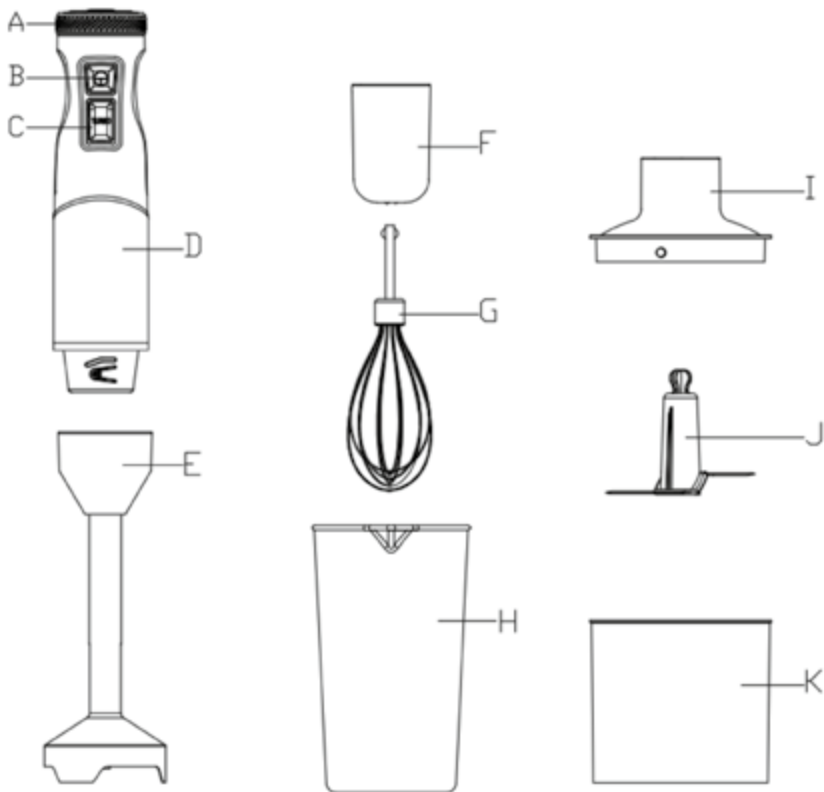
Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, or the service center authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit. Details see 'care and cleaning'.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.
- Potential hazards arise when the appliance is not used for their intended purpose.

TECHNOLOGY PARAMETER

Model No	CHB-009	Rotation speed	15000R/M+/-15%
Rated Voltage	220-240V~	Insulation	
Rated Frequency	50-60Hz	Rated continuous working time	≤ 30S
Rated Power	1200-1500W	Rated intermission time	≥ 1 min



A. Variable speed controller

B. Low speed button

C. Turbo speed button

D. Motor unit

E. Blending stick

F. Whisk Gear Box

G. Whisk

H. Beaker

I. Chopping coupling unit

J. Chopping blade

K. Bowl

PREPARE FOR USE

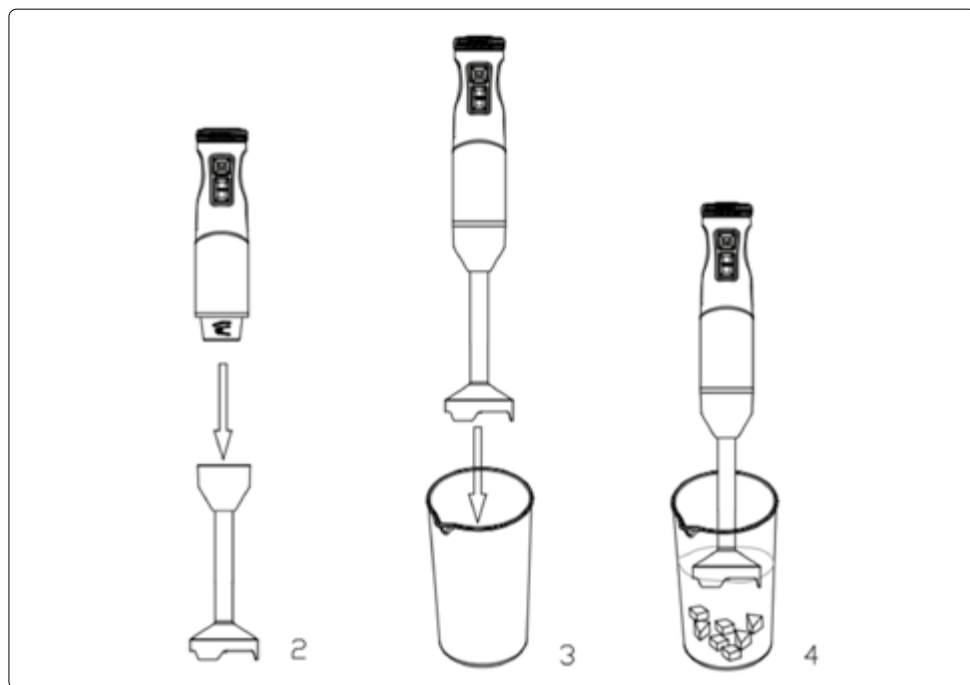
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- Always place the motor unit on a level surface.

USING THE APPLIANCE

Hand blender

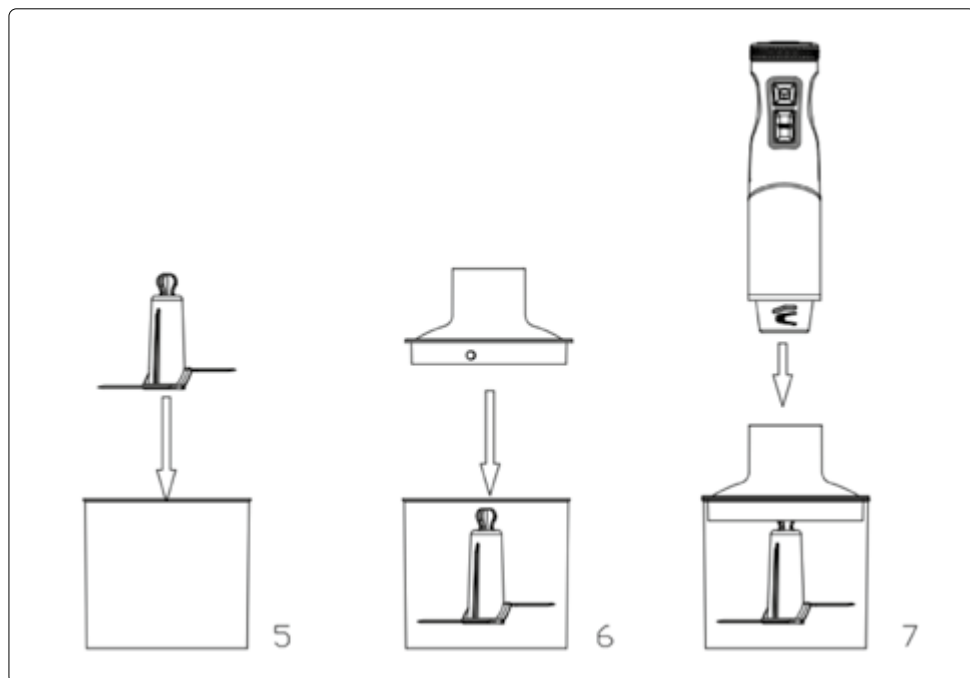
The hand blender is intended for :

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



1. Attach the blender bar to the motor unit (Fig.2).
2. Put the ingredients in the beaker.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients(Fig.3).
4. Pressing the low or turbo speed button to switch on the appliance(Fig.4).
5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

Chopper



1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.5)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.6).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl (fig.7).
5. Pressing the low or turbo speed button to switch the appliance.

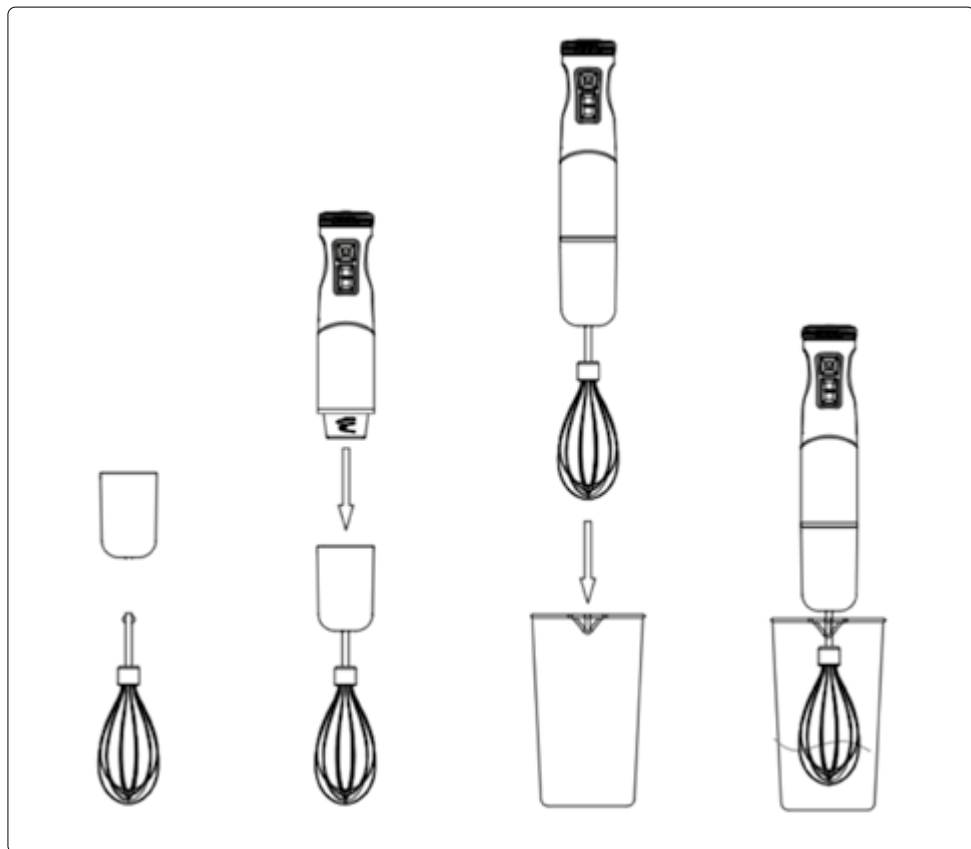
If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

NOTE: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

ATTENTION: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Whisk



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk gear box, then insert the motor part into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch to operate it.
3. To release, press buttons and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker, but a wider bowl.
- Start with a low-speed setting.
- Move the whisk by holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites

CARE AND CLEANING

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- Unplug the appliance before cleaning.
- Disassemble all the parts.
- Wipe the motor unit with a moist cloth.
- Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit and the chopper coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
- Dry and store them for future use.

BLENDING QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits vegetables	50-100g	25 seconds
Baby food, soups & sauces	50-200ml	25 seconds
Batters	50-250ml	25 seconds
Shakes & mixed drinks	50-500ml	25 seconds

CHOPPING QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1 sec
Dry bread	40g	25 sec
Dark chocolate	100g	20 sec
Garlic	50g	5 x 1 sec
Onions	200g	5 x 1 sec
Meat & fish	200g	10 sec
Herbs	30g	20 sec
Cheese	200g	20 sec
Nuts	100g	25 sec

RECYCLING AND DISPOSAL

Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local

Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk



STAVMIKSER

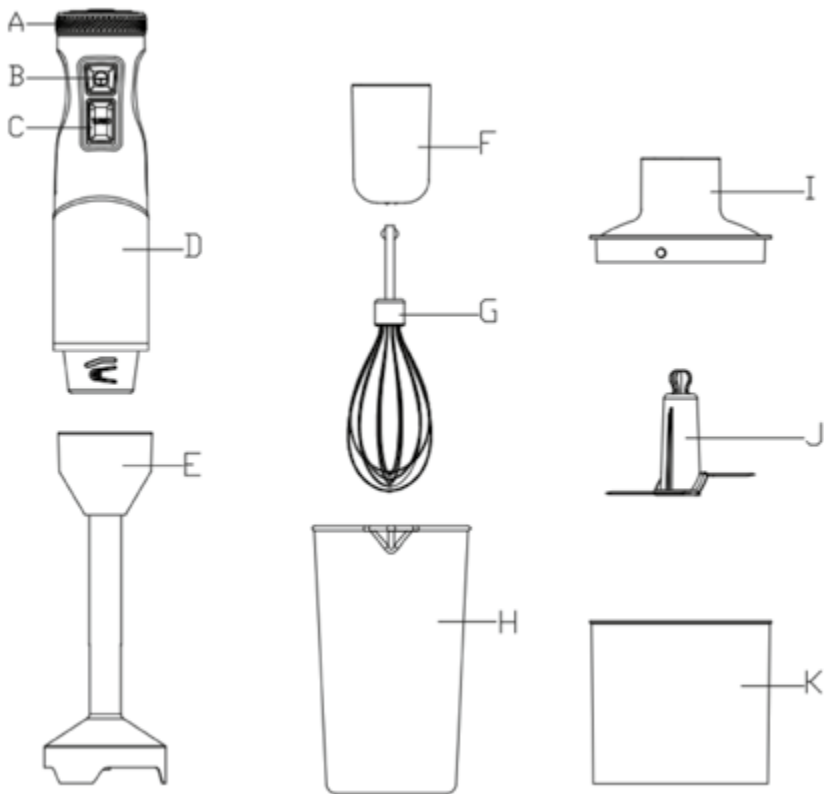
Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet, og ta vare på den for fremtidig bruk.

ADVARSEL

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som indikeres på apparatet, stemmer med spenningen i stikkontakten.
- Hvis strømledningen, støpselet eller andre deler av apparatet har blitt skadet, må det ikke brukes.
- Hvis strømledningen har blitt skadet, må den byttes av produsenten, et godkjent servicesenter eller en annen kvalifisert person, slik at det ikke oppstår farlige situasjoner.
- Trekk alltid ut støpselet av stikkontakten hvis apparatet står uten tilsyn samt før montering, demontering og rengjøring.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, tømmer beholderen og ved rengjøring.
- Ikke senk motorenheten ned i vann eller annen væske, og ikke skyll den under rennende vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Se «Vedlikehold og rengjøring».
- Dette apparatet skal bare brukes i private hjem.
- Apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Hold barn under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer som har nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsikt eller har fått opplæring i trygg bruk av apparatet, og at de forstår farene som er forbundet med bruken.
- Ikke ta på knivene når apparatet er koblet til strøm. Knivene er veldig skarpe.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet før du bytter tilbehør eller berører bevegelige deler.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke ut strømmen før du fjerner ingrediensene som blokkerer dem.
- Apparatet må ikke overbelastes ved å plasseres i for mye mat, og det må ikke brukes kontinuerlig i mer enn 30 sekunder.
- Det kan oppstå farlige situasjoner hvis apparatet brukes til andre ting enn det er ment for.

TEKNISKE DATA

Modell nr.:	CHB-009	Rotasjonshastighet	15 000 o/min +/- 15 %
Nominell spenning	220-240 V~	Isolasjon	
Nominell frekvens	50-60 Hz	Nominell sammenhengende brukstid	≤ 30 sekunder
Nominell effekt	1200-1500 W	Nominell pausetid	≥ 1 minutt



A. Kontroller med variabel hastighet
 B. Knapp for lav hastighet
 C. Knapp for turbohastighet
 D. Motorenhet

E. Mikser
 F. Girkasse til visp
 G. Visp
 H. Beholder

I. Koblingsenhet for hacking
 J. Hakkekniver
 K. Bolle

KLARGJØRING FOR BRUK

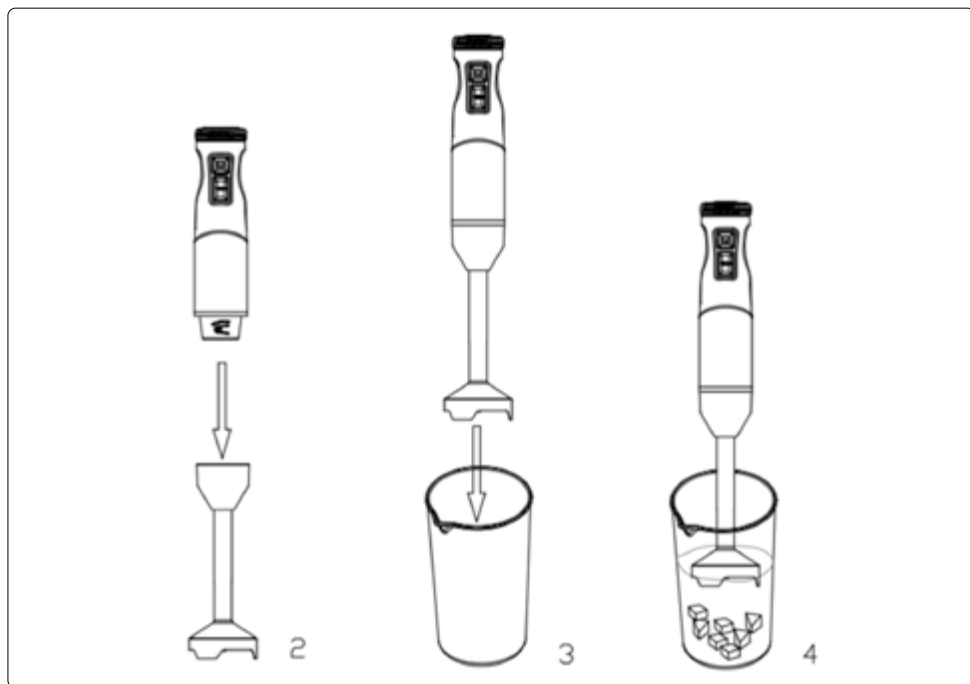
- Delene som kommer i kontakt med mat, må rengjøres grundig før du bruker apparatet for første gang.
- Varme ingredienser må avkjøles før de behandles (maksimal temperatur 60 °C).
- Store ingredienser må skjæres i biter på cirka 2 cm før de behandles.
- Motorenheten må alltid plasseres på flatt underlag.

BRUKE APPARATET

Stavmikser

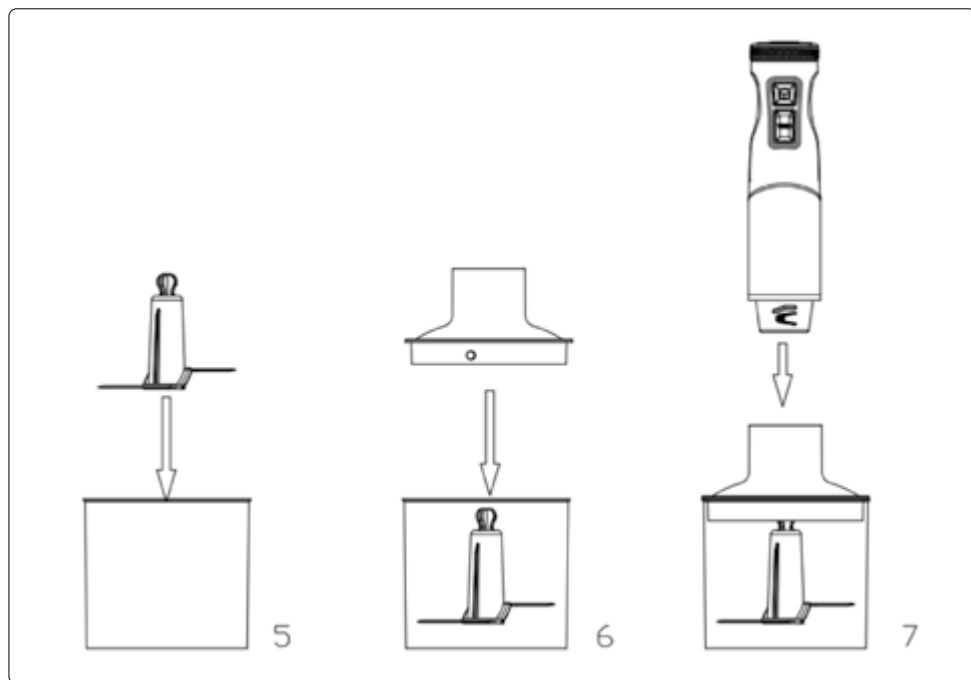
Stavmikseren kan brukes til følgende:

- Blande væsker, for eksempel meieriprodukter, sauser, fruktjuicer, supper, drinker og shaker.
- Lage puré av kokte ingredienser, for eksempel for å lage barnemat.



1. Fest mikseren til motorenheten (figur 2).
2. Hell ingrediensene i beholderen.
3. Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene (figur 3).
4. Trykk på knappen for lav hastighet eller turbohastighet for å slå på apparatet (figur 4).
5. Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å mikse ingrediensene.

Hakker



1. Plasser knivenheten i bollen (figur 5).
2. Hell ingrediensene i bollen.
3. Plasser koblingsenheten på hakkebollen (figur 6).
4. Fest motorenheten på hakkebollen (figur 7).
5. Trykk på knappen for lav hastighet eller turbohastighet for å slå på apparatet.

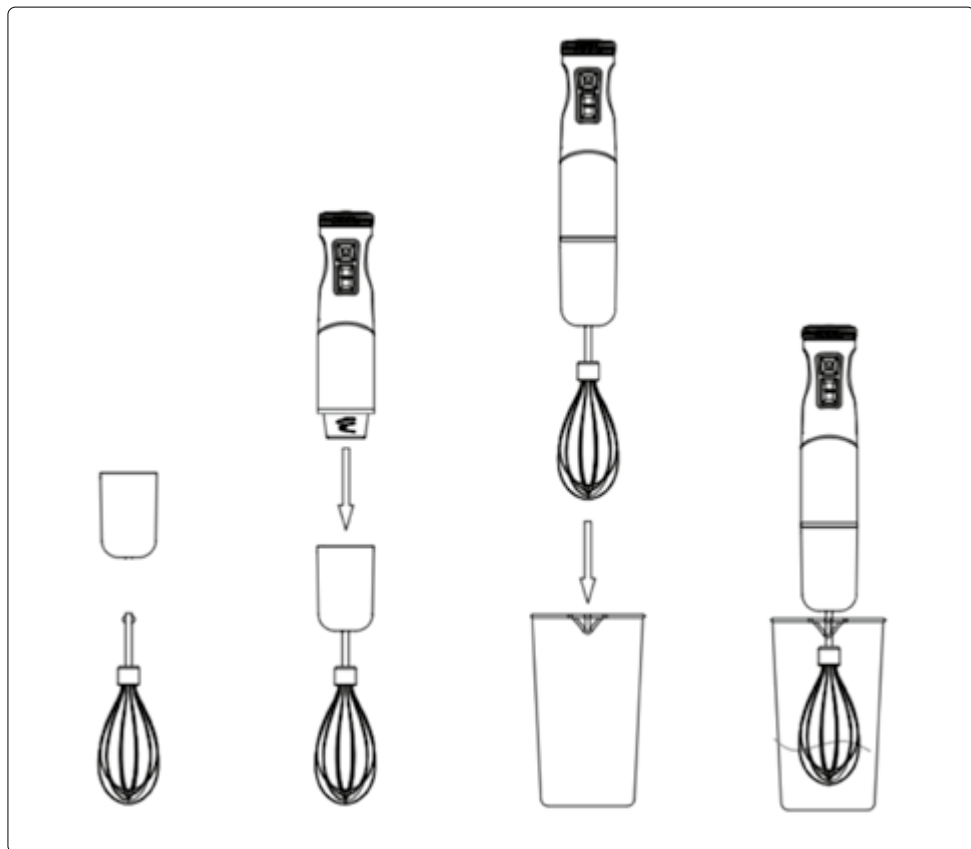
Hvis ingrediensene setter seg fast på veggen i hakkebollen, kan du løsne dem ved å tilsette væske eller bruke en slikkepott.

La alltid apparatet avkjøles etter at du har hakket kjøtt.

MERK: Hakkeren skal brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, kokt egg, hvitløk, urter, tørt brød og lignende.

OBS: Knivene er veldig skarpe. Vær forsiktig når du håndterer knivenheten. Vær ekstra forsiktig når du tar kniven ut av hakkebollen, når du tømmer bollen og ved rengjøring.

Visp



Vispen må bare brukes til å piske krem, piske eggehviter og lage kakerører og desserter.

1. Fest vispen i girkassen, og fest deretter motordelen på girkassen. Den skal låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og trykk deretter på knappen for å slå på apparatet.
3. For å demontere enheten trykker du på knappene og drar av girenheten. Trekk deretter vispen ut av girenheten.

For å oppnå gode resultater:

- Bruk en bolle i stedet for beholderen.
- Start med lav hastighet.
- Hold vispen litt på skrå når du beveger den.
- Pisk bare opptil 400 ml avkjølt fløte (minimum 30 % fettinnhold, 4-8 °C).
- Pisk bare opptil fire eggehviter.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Ikke senk motorenheten eller koblingsenheten for vispen ned i vann.

- Trekk ut støselet før rengjøring.
- Demonter delene.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
- Rengjør beholderne, hakkebollen, knivenheten og koblingsenheten for hakkeren i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
- Tørk dem, og oppbevar dem for fremtidig bruk.

MENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER FOR MIKSING

Ingredienser	Mengde for miksing	Tid
Frukt og grønnsaker	50-100 g	25 sekunder
Barnemat, supper og sauser	50-200 ml	25 sekunder
Rører	50-250 ml	25 sekunder
Shaker og drinker	50-500 ml	25 sekunder

MENGDER OG TILBEREDNINGSTIDER FOR HAKKING

Ingredienser	Mengde for hakking	Tid
Kokte egg	2 stk.	4 x 1 sekund
Tørt brød	40 g	25 sekunder
Mørk sjokolade	100 g	20 sekunder
Hvitløk	50 g	5 x 1 sekund
Løk	200 g	5 x 1 sekund
Kjøtt og fisk	200 g	10 sekunder
Urter	30 g	20 sekunder
Ost	200 g	20 sekunder
Nøtter	100 g	25 sekunder

RESIRKULERING OG KASSERING

Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall



Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk



STAVMIXER

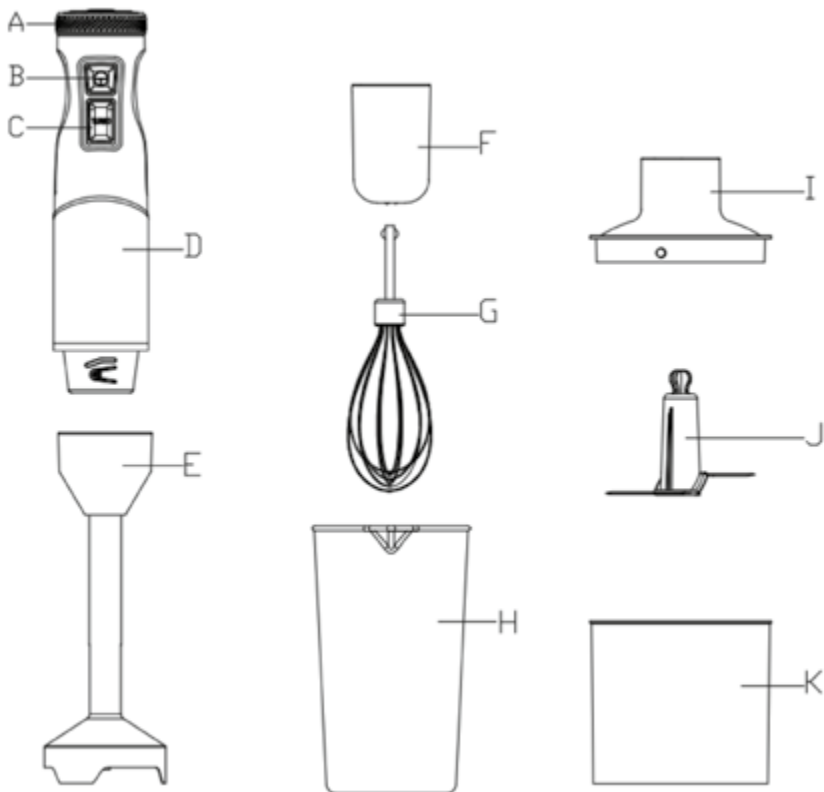
Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

VARNING!

- Kontrollera att spänningen som anges på apparaten motsvarar spänningen i eluttaget innan apparaten ansluts.
- Om nätsladden eller kontakten är skadad ska du inte använda stavmixern.
- Om nätsladden har skadats måste den omedelbart bytas av tillverkaren, ett servicecenter auktoriserat av tillverkaren eller av en person med liknande kvalifikationer för att undvika farliga situationer.
- Dra alltid ut kontakten till stavmixern om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.
- Försiktighet ska iakttas vid hantering av de vassa skärbladen, vid tömning av skålen och rengöring av apparaten.
- Sänk aldrig ner motorenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen. Använd endast en fuktig trasa för att rengöra motorenheten. Detaljer finns i "Underhåll och rengöring".
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Apparaten får användas av personer med sensoriska, fysiska eller psykiska funktionsnedsättningar eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att detta sker under uppsikt eller att personerna fått instruktioner om säker användning så att de är medvetna om riskerna.
- Rör aldrig knivarna när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden före byte av tillbehör eller delar som rör sig under användning.
- Om knivarna fastnar, dra ut sladden till apparaten innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivarna.
- Överbelasta inte apparaten genom att lägga i för mycket mat och använd inte kontinuerligt i mer än 30 sekunder.
- Potentiell fara om apparaten inte används för avsett ändamål.

TEKNISKA DATA

Modellnr.:	CHB-009	Rotationshastighet	15000R/M+/-15 %
Märkspänning	220-240V~	Isolering	
Märkfrekvens	50/60 Hz	Nominell sammanhängande arbetstid	≤ 30 S
Märkeffekt	1260-1500W	Nominell paustid	≥ 1 minut



A. Hastighetsvred

B. Knapp för låg hastighet

C. Knapp för turbohastighet

D. Motorenhet

E. Blandningsstav

F. Växellåda visp

G. Visp

H. Bägare

I. Kopplingsenhet hackare

J. Kniv

K. Skål

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

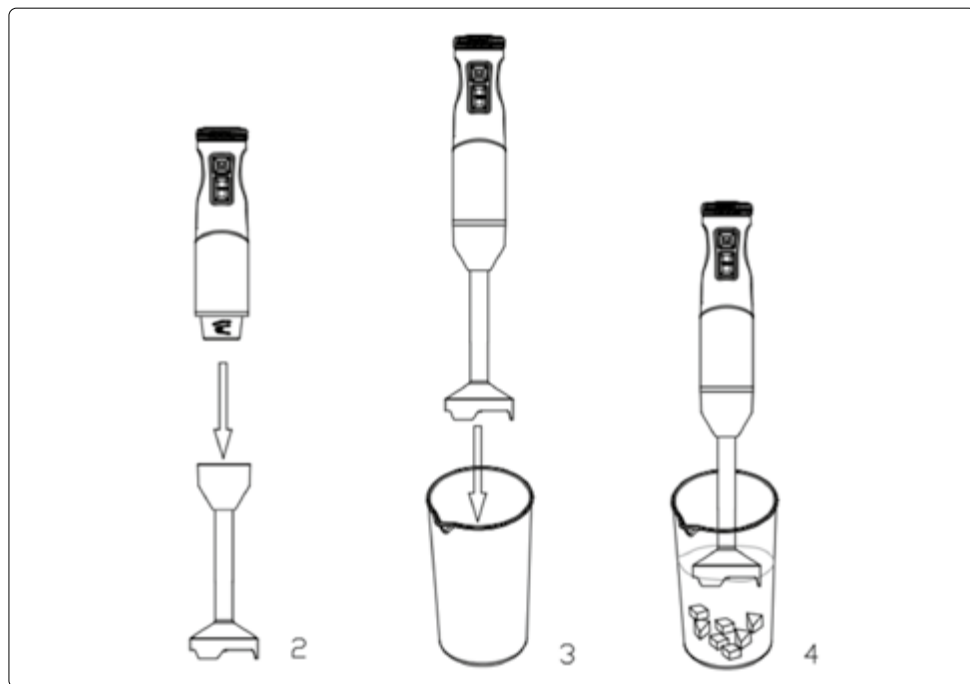
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången.
- Låt varma ingredienser svalna innan du bearbetar dem (max. temperatur 60 °C).
- Skär stora ingredienser i bitar på cirka 2 cm innan du bearbetar dem.
- Placera alltid motorenheten på ett plant underlag.

ANVÄNDA APPARATEN

Stavmixer

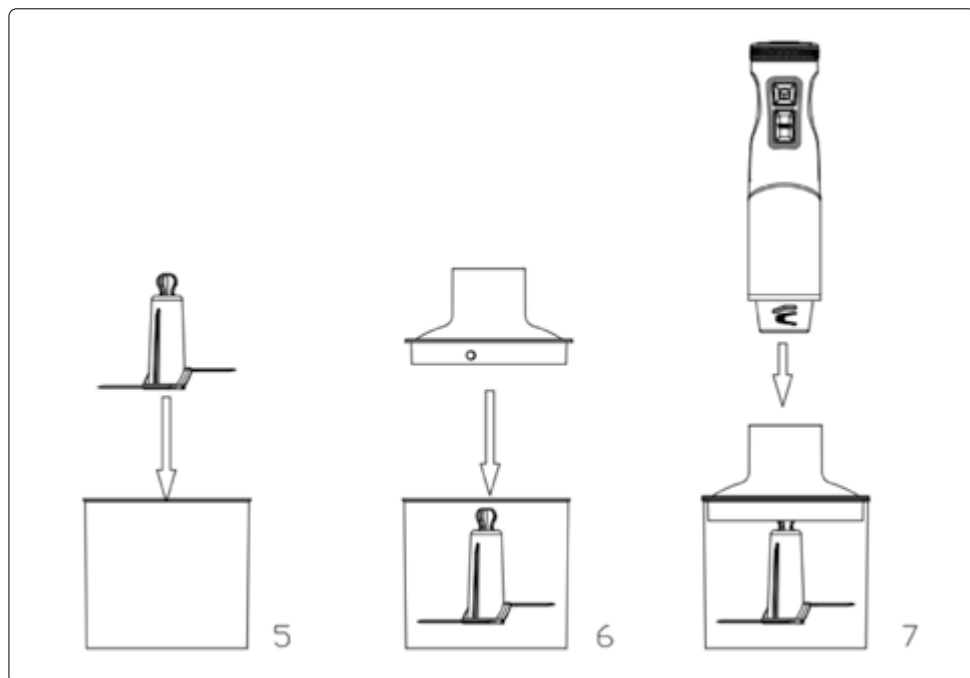
Stavmixern är avsedd för:

- blandning av vättskor, t.ex. mejeriprodukter, såser, fruktjuicer, soppor, blanddrycker och shaker.
- puré av kokta ingredienser, t.ex. för att göra barnmat.



1. Fäst mixerstaven på motorenheten (Fig.2).
2. Lägg ingredienserna i bägaren.
3. Sänk ner bladskyddet helt i ingredienserna (Fig.3).
4. Tryck på knappen för låg hastighet eller turbohastighet för att slå på apparaten (Fig.4).
5. För stavmixern långsamt upp och ner och i cirklar för att blanda ingrediensen.

Hackare



1. Sätt hackbladsenheten i hackskålen (fig.5)
2. Lägg ingredienserna i hackskålen.
3. Sätt kopplingsenheten på hackskålen (fig.6).
4. Fäst motorenheten på hackskålen (fig.7).
5. Tryck på knappen för låg hastighet eller turbohastighet för att slå på stavmixern.

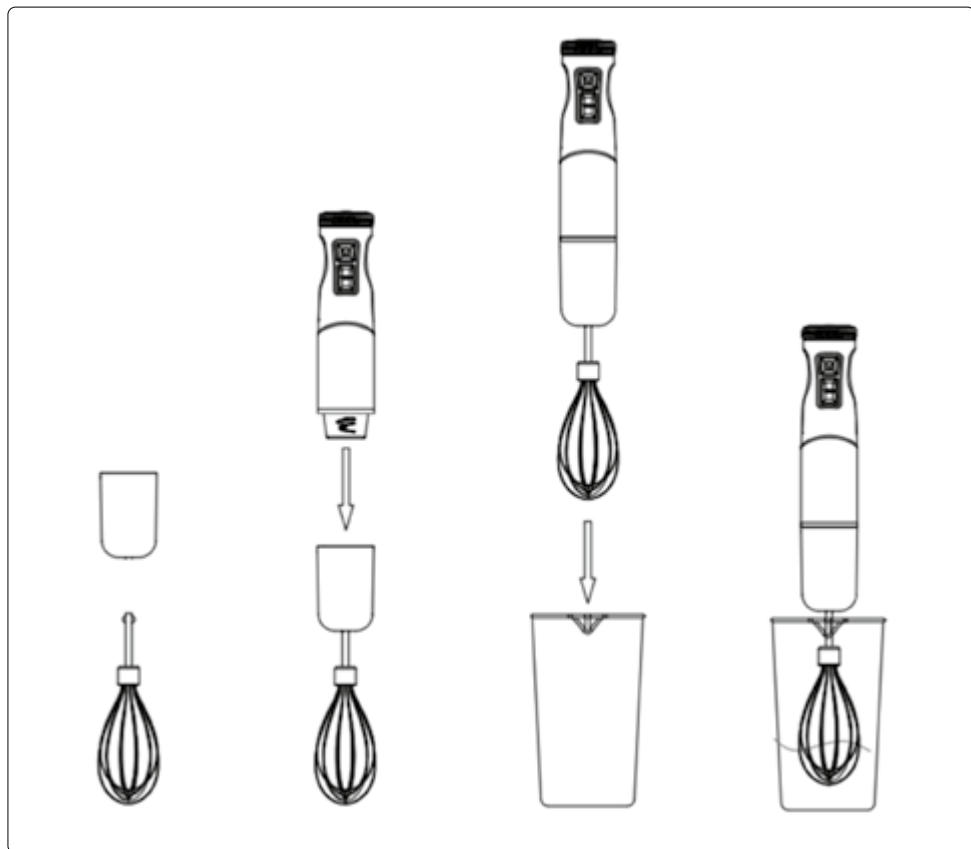
Om ingredienserna fastnar på hackskålens vägg, ta bort dem genom att tillsätta vätska eller använd en spatel.

Låt alltid apparaten svalna efter att du har hackat kött.

OBS! Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter, torrt bröd m.m.

OBS! Knivarna är mycket vassa. Var därför mycket försiktig när du hanterar knivenheten. Var extra försiktig när du tar bort bladet från hackskålen, när du tömmer hackskålen och i samband med rengöring.

Vispar



Använd endast vispen för att vispa grädde, vispa äggvitor och mixa svampar och färdigblandade desserter.

1. Sätt i vispen i vispens växellåda och sätt sedan in motordelen i växellådan tills den låser fast.
2. Placera vispen i ett kärl och tryck först därefter på strömbrytaren för att använda den.
3. För att lossa, tryck på knapparna och dra av växellådan. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

För bästa resultat:

- Använd inte bågaren utan en bredare skål.
- Starta på låg hastighet.
- Flytta vispen genom att hålla den lätt vinklad.
- Vispa endast upp till 400 ml kyld grädde (minst 30 % fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa max 4 äggvitor åt gången

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Sänk inte ner motorenheten och vispkopplingsenheten i vatten.

- Dra alltid ur kontakten före rengöring.
- Ta isär delarna.
- Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
- Rengör bägaren, hackskålen, hackbladsenheten och hackarkopplingen i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.
- Torka och förvara dem för framtida bruk.

BLANDNINGSMÄNGDER OCH BEREDNINGSTIDER

Ingredienser	Blandningsmängd	Tid
Frukt grönsaker	50-100 g	25 sekunder
Barnmat, soppor och såser	50-200 ml	25 sekunder
Smetar	50-250 ml	25 sekunder
Shaker och blandade drycker	50-500 ml	25 sekunder

HACKMÄNGDER OCH TILLAGNINGSTIDER

Ingredienser	Hackmängd	Tid
Kokta ägg	2 st	4 x 1 sek
Torrt bröd	40 g	25 sek
Mörk choklad	100 g	20 sek
Vitlök	50 g	5 x 1 sek
Lök	200 g	5 x 1 sek
Kött och fisk	200 g	10 sek
Örter	30 g	20 sek
Ost	200 g	20 sek
Nötter	100 g	25 sek

ÅTERVINNING OCH BORTSKAFFNING

Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall



Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-as.dk





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2024 // 60587

Nordic Sense